

Описание товара Пароконвектомат Lainox

NABOO BOOSTED NAE101B+OB101E



Описание

Пароконвектомат **Lainox NABOO BOOSTED NAE101B+OB101E** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорным управлением, 6-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, системой автоматической мойки LCS, парогенератором, 4-точечным датчиком-термощупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит картридж очищающего средства CDL05 0,99 кг.

Режимы приготовления:

- Interactive Cooking System: система автоматического приготовления блюд по рецептам различных кухонь с описанием блюд и ингредиентов
- Предварительный нагрев до 320 °C
- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 300 °C
 - Пар: от 30 до 130 °C
 - Комбинированный: от 30 до 300 °C
- Программируемый режим: самостоятельное программирование процесса приготовления из 15 циклов максимум с присвоением каждой программе фото, названия и информации о блюде

Системы контроля:

- Autoclimate®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Система Delta T: параллельный контроль температуры в камере и в середине продукта с

использованием 4-точечного щупа

- Программа Service: проверка функций электронной платы и вывода температурных датчиков
- Ecospeed®: контроль и оптимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры
- Ecovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Turbopapor®: автоматическое производство идеального количества пара для приготовления продуктов с волокнистой структурой
- Multilevel Plus: автоматическая многоуровневая готовка, позволяющая готовить разные продукты одновременно
- Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом

Системы управления:

- Цветной сенсорный экран (LCD-TFT) высокого разрешения
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) One touch
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- ЛТ: двойное многоуровневое приготовление - удвоение функции для каждого противня
- Выбор функций одним касанием, многоуровневые папки, структурирование рецептов
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора
- Lainox Cloud: система связи Wi-Fi / Ethernet для сохранения индивидуальных настроек, обновления программного обеспечения, архивирования данных НАССР и скачивания новых рецептов
- USB-порт для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления
- Отложенный запуск программ приготовления

Особенности:

- Таймер работы оборудования для всех первоначальных функций
- Открывающийся дефлектор для очистки отсека вентилятора
- Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения ожогов и повышенной эффективности
- Внутреннее стекло открывается как «книжка» для простой очистки
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами и теплоизоляцией
- Подсветка
- Защита от воды: IPX5

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 80/150
- Вместимость: 10x GN 1/1

- Минимальный расход воды: 10 л/мин
- Габариты упаковки: 990х940х1260 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термощуп с игольчатым сердечником Ø1 мм
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Тепловой шкаф для выдержки и медленного приготовления

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530х325 / 500х300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Ручной душ	Да
Подключение к водопроводу	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	от 30 до 320 °С
Мощность	18.7 кВт
Ширина	852 мм
Глубина	797 мм
Высота	1055 мм
Вес (без упаковки)	130 кг
Вес (с упаковкой)	156 кг
Страна производства	Италия

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.